

Otlu Yumurta Tava

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Van usulü otlu yumurta tava, taze otlar yumurta ve çökelekle buluşturarak kısa sürede doyurucu bir kahvaltılar hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 80 gr Çökelek
- 2 dal Taze soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Sonra ki adımlara aksmadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
- Otları ince doğrayıp çökelekle karıştırın.
- Tereyağında otlu harcı 2 dakika çevirin.
- Yumurtaları kırıp kapı kapalı şekilde 4 dakika pişirin.
- Yüzeyi parlakken servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

PÜF NOKTASI

Otları tavaya atmadan önce iyice kurulamak yumurtanın sulanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Otlu yumurta tavayı sıcak tabakta sunup çökelek ve yeşillikleri yumurtanın üstünde bırakın.

Alerjenler

Süt

Yumurta